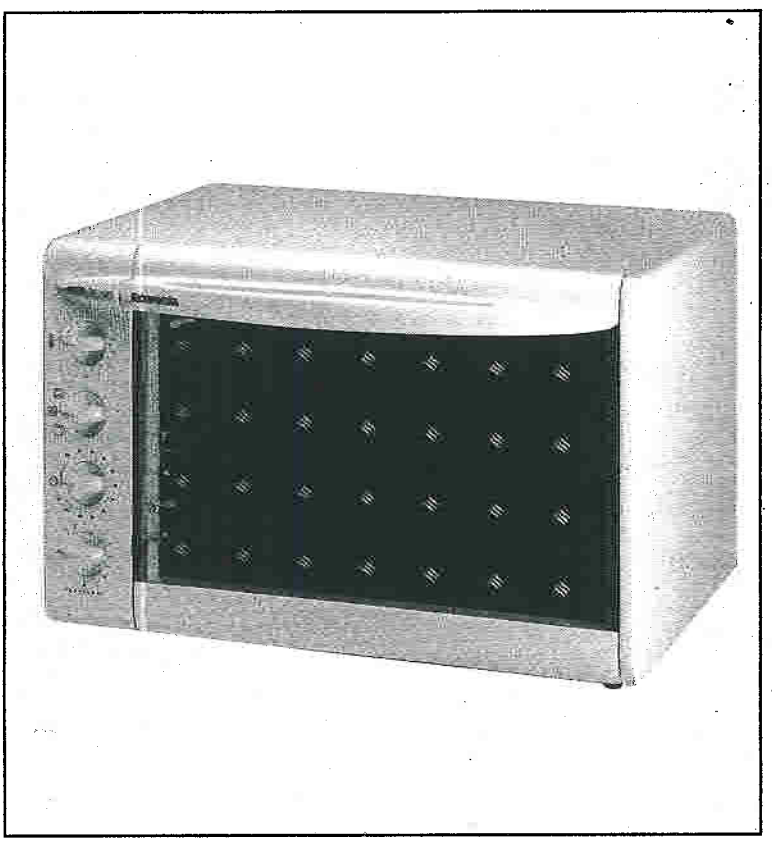
Rowenta

SERIE
FC/TU
36 L

Four et Gril
Backgrill
Oven and Grill



Mode d'emploi

Instructions for use

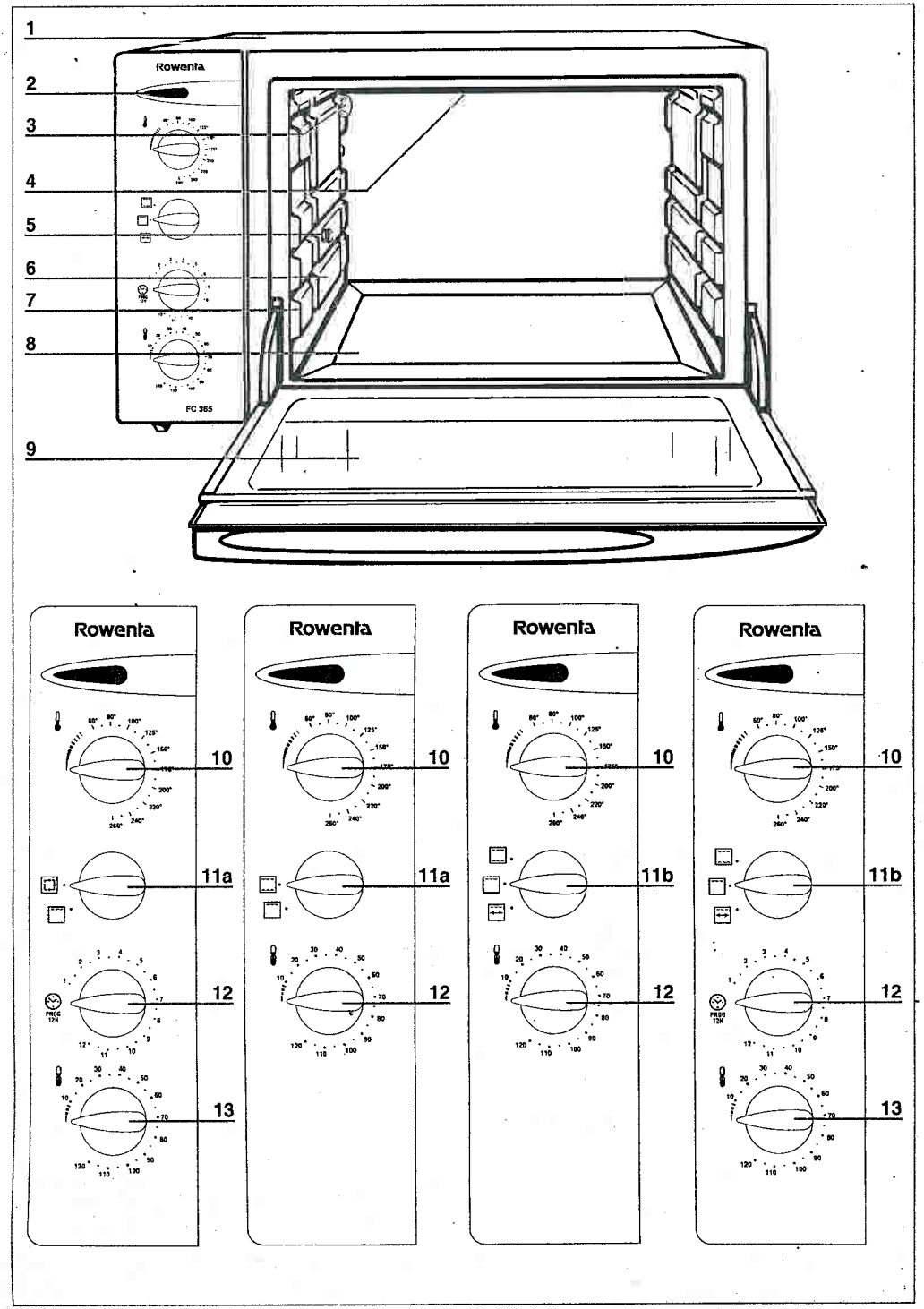
Gebruiks-aanwijzing

Gebrauchs-anweisung

Istruzioni per l'uso

Rowenta

Conception : FD Graphic - F 21120 Gémeaux • Sous réserve de modifications • Réf. 3301192 • 1re Édition - Juillet 99



Français

Description de l'appareil :

1. Corps de l'appareil.
2. Voyant lumineux de fonctionnement.
3. Éclairage intérieur (selon modèle).
4. Résistances voûte.
5. Ouverture d'entraînement de la broche (selon modèle).
6. Sorties d'air chaud chaleur tournante (selon modèle).
7. Parois autonettoyantes par catalyse (selon modèle).
8. Sole émaillée lisse sans résistance apparente.
9. Porte en verre trempé avec poignée isolante.
10. Thermostat 10 positions.
11. Sélecteur de cuisson (selon modèle) :
    a) Four et gril ;
    b) Four, gril et gril/tourne-broche.
12. Programmateur 12 heures ou minuterie (selon modèle).
13. Minuterie 120 minutes/mise en marche.

Accessoires standard (selon modèle) :

- Grille réversible.
- Plat de cuisson émaillé.
- Kit tournebroche : broche avec fourchettes et supports broche.

English

Description of the appliance :

1. Housing
2. Pilot light
3. Interior light (according to model)
4. Top heating elements
5. Roasting rack opening (according to model)
6. Hot air vents for fan oven (according to model)
7. Catalytic self-cleaning walls (according to model)
8. Smooth enamelled floor with concealed elements
9. Heat resistant glass door with insulated handle
10. Cooking time indicator panel
11. Selector knob (according to model)
    a) fan oven and grill
    b) oven, grill and grill/spit
12. 12 hour programmer or timer (according to model)
13. 120 mm/timer/starter

Standard accessories (according to model) :

- Reversible rack.
- Enamelled cooking tray.
- Kit for spit (spit with forks and spit rest).

Nederlands

Beschrijving van het apparaat :

1. Ombouw van het apparaat.
2. Controlelampje.
3. Binnenverlichting (afhankelijk van het model).
4. Weerstanden bovenzijde.
5. Aandrijving braadspit (afhankelijk van het model).
6. Uitlaat voor hete lucht (afhankelijk van het model).
7. Zelfreinigende wanden via katalyse (afhankelijk van het model).
8. Gladde geëmailleerde vloerplaat met onzichtbare weerstanden.
9. Deur met veiligheidsglas en geïsoleerd handvat.
10. Thermostaatknop met 10 standen.
11. Keuzeknop (afhankelijk van het model) :
    a) Hete luchtoven en grill ;
    b) Oven, grill en grill-braadspit.
12. Programmeerknop 12 uur of tijdklok (afhankelijk van het model)
13. Tijdklok 120 minuten / inschakelen

Standaard onderdelen :

- Omkeerbaar rooster
- Geëmailleerde bakplaat
- Grill-spit-set : braadspit met haken en steunen.

Deutsch

Gerätbeschreibung.

1. Gerätegehäuse.
2. Kontrollampe.
3. Innenbeleuchtung (je nach Modell).
4. Heizelemente für Oberhitze.
5. Drehspießöffnung (je nach Modell).
6. Luftaustritt für Umluftbeheizung (je nach Modell).
7. Selbstreinigende Seitenteile (je nach Modell).
8. Emaillierter Boden ohne sichtbares Heizelement.
9. Tür mit Sicherbeitsglasscheibe und wärmeisoliertem Griff.
10. 10 Stufen-Temperaturregler.
11. Funktionsschalter (je nach Modell) :
    a) Umluftbeheizung und Grill ;
    b) Backofen, Grill und Grill/Drehspieß.
12. Programmschalter 12 Stunden oder Schaltuhr (je nach Modell).
13. Zeitschalter 120 Minuten/Einschalttaste.

Standardzubehör (je nach Modell) :

- Wenderost.
- Emallierte Grillpfanne.
- Drehspieß-Set: Drehspieß, Haken, Spießträger.

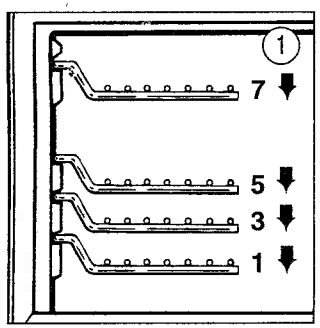
Italiano

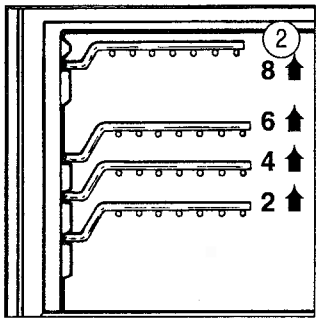
Descrizione dell'apparecchio :

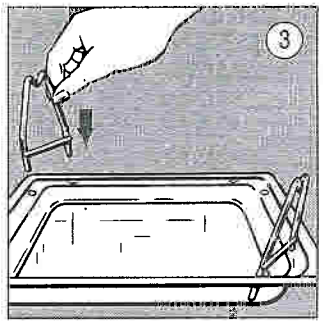
1. Involucro dell'apparecchio.
2. Spia luminosa di funzionamento.
3. Luce interna (secondo i modelli).
4. Resistenze a volta.
5. Apertura di azionamento del girarrosto (secondo i modelli).
6. Bocchette di uscita dell'aria calda calore circolante (secondo i modelli).
7. Pareti autopulenti mediante catalisi.
8. Resistenza base del forno.
9. Sportello di vetro temprato con impugnatura termoisolante.
10. Termostato con 10 posizioni.
11. Selettore di cottura (secondo i modelli) :
    a) Forno calore circolante e griglia
    b) Forno, griglia/girarrostro
12. Programmatore 12 ore con contaminuti (secondo i modelli)
13. Contaminuti 120 minuti/avviamento.

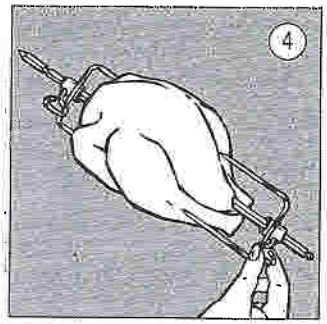
Accessori standard (secondo i modelli) :

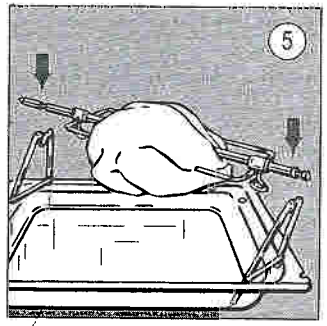
- Griglia reversibile.
- Leccarda smaltata.
- Kit girarrosto : spiedo con forchettoni e supporti spiedo.

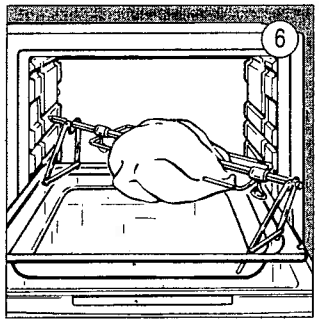

1
7
5
3
1

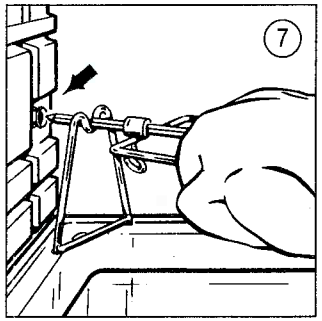

2
8
6
4
2

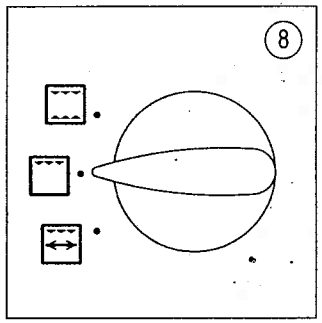

3

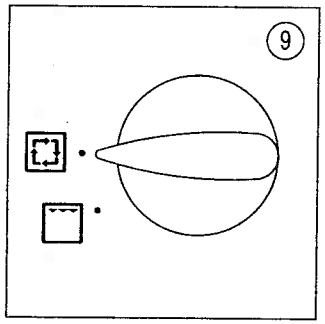

4

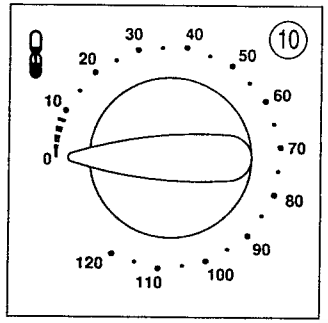

5

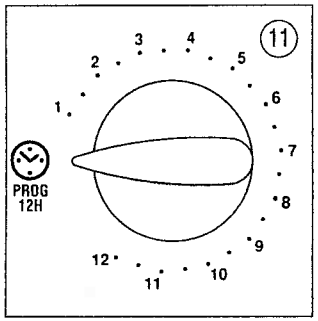

6

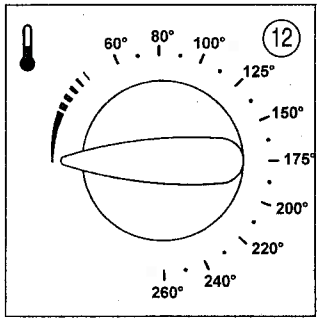

7

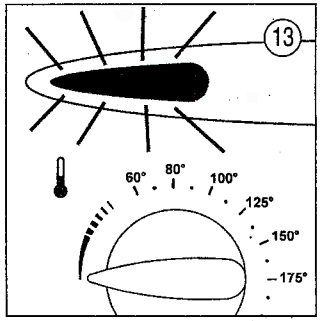

8

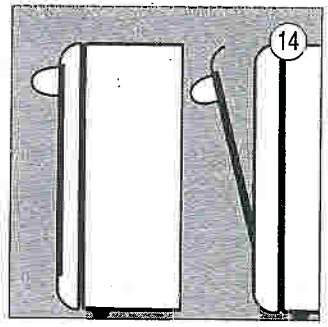

9

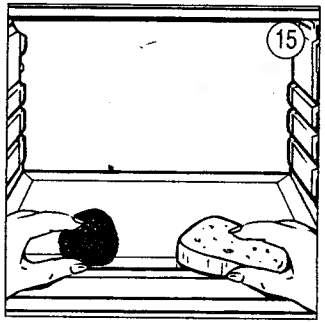

10
0
10
20
30
40
50
60
70
80
90
100
110
120

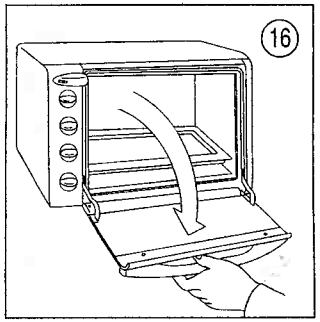

11
PROG
12H
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

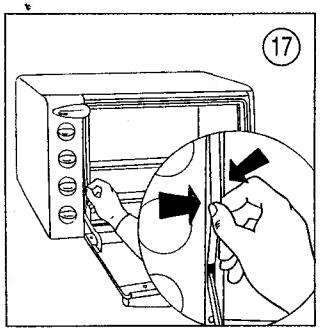

12
60°
80°
100°
125°
150°
175°
200°
220°
240°
260°

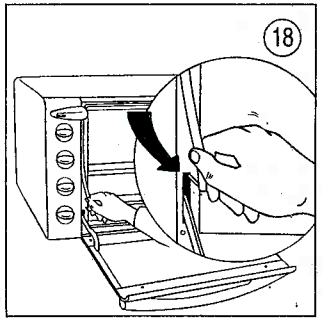

13
60°
80°
100°
125°
150°
175°

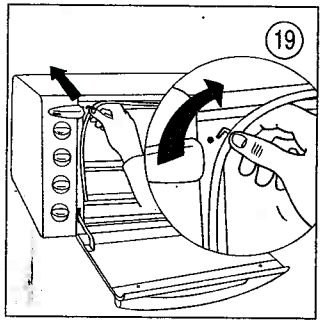

14


15


16


17


18


19

Français

AVANT UTILISATION :

Lire attentivement le mode d'emploi, le conserver soigneusement. Se reporter aux illustrations. Sortir l'appareil de l'emballage et déballer les accessoires. Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge humide. Sécher.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

L'appareils est conforme aux directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.

- ➢ Cet appareil est conçu pour du courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ➢ N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où il est en parfait état, équipé d'une prise avec terre et de section adaptée à la puissance de l'appareil (10 A).
- ➢ Avant chaque utilisation le cordon d'utilisation doit être déroulé complètement.
- ➢ Veiller à ne jamais faire passer le cordon sur des arêtes tranchantes, ni le coincer.
- ➢ Ne pas laisser le cordon en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ➢ Ne pas laisser pendre le cordon.
- ➢ Un appareil électrique n'est pas un jouet. Utiliser et ranger l'appareil hors de la portée des enfants.
- ➢ Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ➢ Ne rien poser sur l'appareil (ustensiles, objets ...).
- ➢ Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- ➢ Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- ➢ Ne rien introduire dans les ouïes d'aération.
- ➢ Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- ➢ Ne pas faire fonctionner l'appareil au-dessous d'un meuble mural, d'une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que les stores, rideaux, tentures ...
- ➢ Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil, ni la vitre de la porte lorsqu'il est en fonctionnement. Mettre en garde les autres utilisateurs.
- ➢ Lorsque l'on fait griller des aliments très gras, des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer. Cela est sans danger, elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte du four afin de les étouffer et arrêter le four. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !
- ➢ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- ➢ Débrancher impérativement l'appareil pour changer la lampe intérieure.
- ➢ Toujours débrancher l'appareil :
  - avant toute interruption momentanée d'utilisation,
  - après utilisation,
  - avant chaque nettoyage ou entretien.
- ➢ Toujours laisser refroidir l'appareil avant chaque nettoyage ou entretien.
- ➢ Ne pas entreposer l'appareil à l'extérieur.
- ➢ Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- ➢ Ne pas utiliser l'appareil :
  - s'il est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement,
  - si le cordon est endommagé.
- ➢ Dans ce cas ne pas ouvrir l'appareil, mais l'envoyer au Centre Service agréé Rowenta le plus proche de votre domicile, afin d'éviter tout danger (voir liste des adresses ci-jointe).
- ➢ N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange garantis d'origine Rowenta.
- ➢ Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : couper le cordon avant de le jeter.
- ➢ Les réparations d'appareils électroménagers ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine du constructeur. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- En cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

INSTALLER L'APPAREIL :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine.
- Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- Veiller à maintenir l'appareil à une distance de sécurité de toute paroi.
- Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- Brancher sur une prise reliée à la terre.

PREMIÈRE UTILISATION :

- Faire fonctionner le four à vide (sans grille, ni plat ...) porte ouverte pendant 20 minutes environ pour éliminer l'odeur de «neuf» :
  - régler le programmateur sur 0 (selon modèle),
  - régler le thermostat sur 10,
  - placer le sélecteur de cuisson sur la position four ou four chaleur tournante ,
  - mettre en marche en réglant la minuterie d'abord sur 30 mn et la ramener sur 20 mn.

Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.

ASSEMBLAGE :

Grille réversible :

1. Cette grille peut-être placée à 4 hauteurs différentes.
2. En la retournant on obtient 4 positions intermédiaires supplémentaires (basse 1 et 2, moyenne 3, 4, 5 et 6, et haute 7 et 8).

Tournebroche (selon modèle) :

3. Pour installer le tournebroche, mettre en place les 2 supports de la broche sur les bords du plat de cuisson émaillé.
4. Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Ficeler viandes et volailles avant de les embrocher, puis glisser la seconde fourchette pointe toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenu. Dévisser si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquer les 2 fourchettes.
5. Mettre la broche en place sur les 2 supports.
6. Retirer la grille et introduire le plat dans le four en position basse (1).
7. Introduire l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et l'engager à fond en basculant l'ensemble.

Plat de cuisson émaillé :

Introduire le plat en position basse pour recueillir le jus de cuisson ou en position moyenne pour cuire légumes, tartes, pizzas ...

FONCTIONNEMENT :

Sélecteur de cuisson (selon modèle) :

8. Four, gril et gril/tournebroche.
9. Four, chaleur tournante et gril.

Position four : pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries ...
Les résistances voûte et sole sont activées simultanément.

Position four chaleur tournante : pour cuire à la chaleur tournante viandes, poissons, soufflés, pâtisseries ...
Le moteur de la chaleur tournante se met en marche.
La chaleur tournante permet la cuisson simultanée de 2 plats.

Position gril : pour griller et gratiner. Seules la résistances voûte est activée.

Position gril/tournebroche : pour griller à la broche viandes et volailles.
Le moteur d'entraînement de la broche se met en marche et la résistance voûte est activée.

Minuterie 120 minutes/mise en marche :

10. La minuterie permet de régler le temps de cuisson. Elle commande le fonctionnement de l'appareil.
Dès que l'on règle la minuterie l'éclairage intérieur (selon modèle) s'allume et les résistances sont activées.
En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.
La cuisson peut-être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.
Pour les temps inférieur à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Programmateur 12 heures (selon modèle) :

11. Il permet de différer de 12 heures au maximum le début de la cuisson (en fonction four uniquement). Programmer le nombre d'heures souhaitées avant le début de la cuisson. Régler la minuterie sur le temps de cuisson nécessaire et le thermostat sur la position adaptée à la cuisson. Le four se mettra en marche après écoulement du nombre d'heures programmées et s'arrêtera automatiquement en fin de cuisson. La programmation peut être modifiée à tout moment. Pour les temps inférieurs à 4 heures, tournez le bouton du programmateur jusqu'à 6 heures et le ramenez ensuite sur le temps désiré.

Thermostat 60° à 260° C :

12. Pour obtenir la température adaptée à toutes les cuissons. Ces réglages peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Equivalence Positions/Températures	
Position	**Température**
1	60° C
2	80° C
3	100° C
4	125° C
5	150° C
6	175° C
7	200° C
8	220° C
9	240° C
10	260° C

Voyant lumineux de fonctionnement :

13. Il s'allume dès que l'on règle la minuterie et le thermostat.

Porte en verre trempé :

14. La porte du four peut être fermée complètement ou entrouverte.
  - En position four, maintenir la porte fermée.
  - **En position gril ou gril/tournebroche, la porte doit toujours être entrouverte.**

UTILISATION :

Important : l'appareil ne nécessite pas de préchauffage.

Cuisson au four :

- Placer la grille au niveau de cuisson souhaitée.
- Disposer un plat avec les aliments dans le four et fermer la porte.
- Mettre le sélecteur en position four .
- Régler le thermostat.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

Cuisson au four chaleur tournante (selon modèle) :

- Placer la grille de façon à pouvoir centrer un plat dans la hauteur du four.
- Disposer ce plat avec les aliments au centre de la grille afin que l'air chaud circule parfaitement pour obtenir une cuisson uniforme.
- Mettre le sélecteur en position four chaleur tournante .
- Régler le thermostat.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

Multi-cuisson (four à chaleur tournante) :

- Il est possible de cuire simultanément 2 préparations différentes à condition de pouvoir utiliser un réglage identique du thermostat. La grille supplémentaire peut-être achetée dans les Stations Services agréées (voir liste jointe).
- Disposer les deux grilles de manière à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule facilement autour des plats.
- Pour obtenir un aspect plus uniforme, il est recommandé de tourner les plats de 180° en cours de cuisson (tarte, gratin...) à la moitié du temps de prévu.
- Centrer au mieux les différentes cuissons, en laissant un passage d'air suffisant entre les plats afin de mieux uniformiser le courant d'air chaud.

Cuisson au gril :

- Placer la grille avec les aliments au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance voûte.
- Introduire le plat de cuisson émaillé en position basse (1) pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Mettre le sélecteur en position gril .
- **Toujours laisser la porte entrouverte.**
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- A mi-cuisson, retourner les aliments à griller.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

Cuisson au tournebroche (selon modèle) :

- Retirer la grille.
- Ficeler la viande ou la volaille avant de l'embrocher.
- Mettre en place le tournebroche.
- Placer le plat de cuisson émaillé dans le four directement en position basse (1).
- **Toujours laisser la porte entrouverte.**

- Mettre le sélecteur en position gril/tournebroche ⊟ .
- Régler la minuterie : la broche commence à tourner.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ouvrir la porte complètement.
- Tirer la broche pour la dégager de l'ouverture d'entraînement.
- Sortir l'ensemble du four.

CONSEILS ET PRÉCAUTIONS :

- Ne pas poser de plat sur la porte du four ouverte.
- Lors d'une cuisson au bain-marie, régler le thermostat sur des positions de température modérées pour éviter une évaporation trop importante. Si nécessaire, augmenter le temps de cuisson.
- Après une cuisson au bain-marie, laisser refroidir le four vide, la porte entrouverte. Essuyer ensuite les traces d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

- Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil.
- Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude.
- **Nettoyer la porte avec de l'eau additionnée de détergent doux. Sécher.**
- **N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.**
- Les parois du four sont autonettoyantes (selon modèle), cependant après une cuisson grasse, faire chauffer l'appareil à vide pour les «régénérer», thermostat 10 pendant 5 minutes, portes fermées et en position four ⊡ ou four chaleur tournante ⊡ .

15. Pour nettoyer la sole émaillée lisse après chaque cuisson, un simple coup d'éponge suffit. Pour les traces adhérentes utiliser un tampon métallique non abrasif.

- Tous les accessoires (grille, plat, tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent doux ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- **Si votre four est équipé d'un capot inox, utilisez en complément un produit spécial vitre avec un chiffon doux.**

Pour éviter toute micro-rayure de l'inox, n'utilisez qu'un chiffon très propre et doux qui gardera longtemps l'aspect brillant de l'inox.

MONTAGE - DÉMONTAGE DU JOINT DE LA PORTE :

Pour un entretien plus facile, le joint de la porte de votre four peut être démonté.

Démontage :

Pour démonter le joint de la porte de votre four, réalisez les étapes suivantes en vous reportant aux illustrations correspondantes :

- Ouvrez complètement la porte de votre four. *Fig. 16*
  ATTENTION : Pour des raisons d'étanchéité, le joint de la porte est très souple. Pour ne pas risquer de le déchirer, il est important de toujours le manipuler avec douceur (ne tirez jamais brutalement dessus).
- Attrapez le joint en le pinçant entre votre pouce et le rebord de l'ouverture du four. *Fig. 17*
- Tirez un peu et doucement le joint vers vous.
- Tirez ensuite le joint vers le bas pour oter le crochet fixé à l'extremité du joint. *Fig. 18*
- Otez ensuite les crochets de la partie supérieure du joint en tirant celui-ci vers le haut puis vers vous. *Fig. 19*
- Le dernier crochet se détache de lui même.

Nettoyage :

- Une fois le joint démonté, vous pouvez nettoyer votre four (voir la partie Nettoyage et Entretien de votre Mode d'emploi).
- Le joint peut être nettoyé avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge.
  Attention : il ne faut pas utiliser de poudres à récurer ou d'éponges métalliques. Il ne faut pas mettre votre joint au lave-vaisselle.
- Une fois votre four nettoyé, n'oubliez pas de remettre le joint en place

Montage :

Pour monter le joint de la porte de votre four, réalisez les étapes suivantes :

- Fixez d'abord le crochet situé à l'extrémité droite de votre joint, et à la suite les autres crochets.
- Vérifiez que le joint n'est pas vrillé.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE :

Four électrique	Modèle FC
Volume utilisable	36 L
Consommation	
- de montée à 200°C	0.23 Kwh
- de maintien pendant une heure à 200°C	0.75 Kwh
TOTAL	0.98 Kwh
Selon Norme	HD 376

Four électrique	Modèle TU
Volume utilisable36 L	
Consommation	
- de montée à 175°C	0.19 Kwh
- de maintien pendant une heure à 175°C	0.71 Kwh
TOTAL	0.90 Kwh
Selon Norme	HD 376

TABLEAU DE CUISSON :

Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

Plats cuisinés		(min.)	Position de la grille	Position du sélecteur	
				FC	TU
Poulet (1,5 kg)	8/9	75	2	⊟	⊡
Poulet (1,5 kg)	10	65	-	⊟	⊡
Roti de porc (1,5 kg)	8/9	75	3	⊟	⊡
Rôti de porc (1,5 kg)	10	60	-	⊟	⊡
Rôti de veau	8/9	70	3	⊟	⊡
Rôti de bœuf	8/9	35	3	⊟	⊡
Côte de bœuf	10	11 + 9	7	⊟	⊟
Épaule d'agneau (1,5 kg)	8/9	60	3	⊟	⊡
Filet mignon (porc)	7	50	3	⊟	⊡
Cailles	7	50	3	⊟	⊡
Pintadeau	10	45	-	⊟	⊡
Gigot d'agneau	8	65	2	⊟	⊡
Côtelettes, saucisses, brochettes	10	11 + 8	8	⊟	⊟
Lotte	8/9	30	4	⊟	⊡
Filets de poisson	8/9	25	4	⊟	⊡
Truite	8/9	25	5	⊟	⊡
Gratin de poisson	7/8	30	5	⊟	⊡
Gratin de légumes	8	25	4	⊟	⊡
Gratin dauphinois	7/8	60	4	⊟	⊡
Légumes farcis	7	50	4	⊟	⊡
Lasagnes surgelées	8	40	4	⊟	⊡
Tomates farcies	7/8	40	3	⊟	⊡
Soufflé au fromage	7	35	3	⊟	⊡
Pizza surgelée	8/9	20	5	⊟	⊡
Quiche	8/9	25/30	5	⊟	⊡
Tarte aux pommes	9	25/30	5	⊟	⊡
Pâtes sablée	6	20	4	⊟	⊡
Brioche	4	40	1	⊟	⊡
Cake	5	55	1	⊟	⊡
Clafoutis	5/6	50	3	⊟	⊡
Soufflé aux fruits	6	25	4	⊟	⊡
Meringues	2	120	3	⊟	⊡
Crème renversée	8/9	38	3	⊟	⊡
Flan	8	40	3	⊟	⊡
Petits fours	6	15/20	3	⊟	⊡
Gâteau mousseline	5/6	35/40	1	⊟	⊡
Biscuit marbré	5/6	40	1	⊟	⊡

Pour les multi-cuissons, se reporter aux conseils définis dans le paragraphe : ***«Cuisson au four à chaleur tournante»***